

LES ENTRÉES



VEGETARIAN PAKORRA

Beignets Aubergines - Oignons - Pommes de terre

9.00

PRAWN PAKORRA

Beignets Crevettes

10.00

FISH PAKORRA

Beignets Poisson

10.00

BEEF SAMOUSA

Beignets triangulaires de viande hachée* et légumes

10.00

VEGETARIAN SAMOUSA

Beignets triangulaires aux légumes

10.00

CHICKEN 65

Filet de poulet frit préparé a base d'épices

10.00

SAMUTHRA SALAD

Salade aux fruits de mer

12.00

INDIAN ROLLS

Poulet

Agneau

12.00

14.00

Sri Ganesha

RAÏTA



TOMATO RAÏTA

Tomates au yaourt et aux épices

5.00

KASHMIRI RAÏTA

Fruits secs au yaourt et aux épices

5.00

MIXED RAÏTA

Oignons - Tomates - Concombres au yaourt et aux épices de l'Inde

5.00

RAÏTA CAROTTES

Oignons - Tomates - Carottes au yaourt et piment oiseau grillé

5.00

GALETTES INDIENNES

NAAN

Galette indienne nature au blé & cuite au four tandoor

3.00

CHEESE NAAN

Galette fourrée au fromage & cuite au four tandoor

4.50

VEGETARIAN KULCHA

Galette fourrée a la pomme de terre & cuite au four tandoor

4.50

GARLIC NAAN

Galette fourrée au gingembre et ail & cuite au four tandoor

4.50

KASHMIRI NAAN

Galette fourrée aux fruits secs & cuite au four tandoor

4.50

KEEMA NAAN

Galette fourrée a la viande & cuite au four tandoor

4.50

Sri Ganesha

TANDOORI



Tandoori : Spécialités cuites au charbon de bois dans un four appelé "Tandoor"

CHICKEN TANDOORI	20.00
Poulet mariné aux épices et grillé au tandoor	
IRANI KEBAB	24.00
Spécialité du sud de l'Inde. Haut de cuisse de poulet marinée aux épices	
RASHMI KEBAB	20.00
Spécialité du Sri Lanka. Blanc de poulet mariné aux épices et grillé au tandoor	
LAMB BODI KEBAB	26.00
Dés d'agneau macérés dans les épices parfumées et grillé au tandoor	
RACK LAMB	30.00
Carré d'agneau mariné aux épices et grillé au tandoor	
UNANI FISH	22.00
Filet de poisson aux épices et grillé au tandoor	
FISH TIKKA	22.00
Filet de poisson mariné et grillé au tandoor - Poisson frais suivant arrivage	
DILL SHRIMP TIKKA	35.00
Crevettes marinées aux épices et grillé au tandoor	
TANDOORI MIX GRILL	38.00
Assortiment : Poulet Tikka - Agneau Tikka - Poisson Tikka - Crevettes Tikka	

Sri Ganesha

CURRY



Curry : Spécialités cuites en sauces onctueuses

LAMB METHI	24.00
Curry d'agneau mijoté aux épices et feuilles de Fenugrec	
LAMB BHARTA	26.00
Agneau préparé a l'aubergine et aux fines herbes indiennes	
LAMB CURRY	24.00
Agneau mariné aux épices et a la noix de coco - Spécialité du Sri Lanka	
LAMB CHENNAÏ	24.00
Agneau aux feuilles de curry	
LAMB KURUMA	26.00
Agneau aux amandes et aux noix de cajou	
LAMB BODI MASSALA	28.00
Agneau grillé au tandoor - Cuisiné au curry avec oignons et poivrons	
LAMB PALAK	26.00
Curry d'agneau aux épinards légèrement épicés	
KERALA FISH CURRY	24.00
Curry de poisson au coco et aux épices	
FISH TIKKA MASSALA	27.00
Poisson grillé au tandoor - Cuisiné au curry avec oignons et poivrons	

Sri Ganesha

CURRY



CHICKEN CHETTINAD	22.00
Curry de poulet aux épices du sud de l'Inde - Mijoté doucement	
CHICKEN KURUMA	22.00
Poulet mariné a la poudre d'amandes, aux noix de cajou et a la sauce curry	
CHICKEN PALAK	20.00
Curry de poulet aux épinards légèrement épicés	
BUTTER CHICKEN MASSALA	24.00
Filet de poulet et feuilles de fenugrec grillé au tandoor - Cuisiné au curry	
CHICKEN TIKKA MASSALA	26.00
Filet de poulet grillé au tandoor - Cuisiné au curry avec oignons et poivrons	
SHRIMP KURUMA	25.00
Crevettes aux amandes et creme marinées aux épices	
SHRIMP VARUVAL	26.00
Spécialité Sri Ganesha aux crevettes préparées par le chef	
DIL SHRIMP TIKKA MASSALA	28.00
Crevettes grillées au tandoor - Cuisinées au curry avec oignons et poivrons	

Sri Ganesha

BIRYANI



Biryani : Spécialités du continent indien a base de riz et préparées avec de nombreuses épices.
Elles sont accompagnées de viande, oeufs ou légumes suivant les choix

LAMB BIRYANI

26.00

Agneau assaisonné aux épices traditionnelles
A base de sauce curry et mijoté avec du riz basmati

CHICKEN BIRYANI

24.00

Poulet assaisonné aux épices traditionnelles
A base de sauce curry et mijoté avec du riz basmati

PRAWN BIRYANI

28.00

Crevettes assaisonnées aux épices traditionnelles
A base de sauce curry et mijoté avec du riz basmati

VEGETARIAN BIRYANI

20.00

Légumes mijotés avec riz basmati et épices traditionnelles

FRIED RICE EGG

22.00

Ceufs frits & légumes mijotés avec riz basmati et épices traditionnelles

Sri Ganesha

LES LÉGUMES



Plats aux légumes préparés avec des épices de l'Inde et du Sri Lanka

DHAL CHENNA

Lentilles de madras mijotées

8.00

BAINGAIN BURTHA

Fondue d'aubergines aux herbes seches & dorées au tandoor

8.00

CHANNA MASSALA MADRAS

Spécialité du Sri Lanka. Pois chiches aux épices de madras

8.00

BAINGAIN CURRY

Aubergines a la sauce curry facon Sri Lanka

8.00

BAINGAIN CHENNA

Aubergines a la sauce curry mijotées avec des pois chiches

8.00

SABZI MIXTE

Épinards hachés cuits au fromage et aux épices indiennes

8.00

ALOO KOBI

Pommes de terre et choux fleurs mijotés avec sauce ganesha

8.00

GREEN BEANS COCONUT

Haricots verts préparés a la noix de coco

8.00

Sri Ganesha

LES RIZ



Riz basmati : Une variété de riz poussant dans les régions du Punjab
Une qualité extraordinaire mondialement reconnue

GREEN PEAS PULAO

Riz basmati aux petits pois & raisins secs au curry

4.50

CHENNA PULAO

Riz basmati safrané aux pois chiches et aux épices

4.50

KASHMIRI PULAO

Riz basmati, fruits secs mélangés aux épices

4.50

LEMON RICE

Riz basmati aux noix de cajou et citron

4.50

BASMATI RICE SAFRAN

Riz basmati au safran parfumé naturellement

4.50

BASMATI RICE

Riz basmati nature

3.50

Sri Ganesha

LES DESSERTS



KULFI Creme glacée indienne a base de lait - pistache et épices	10.00
HALWA Gateau de semoule aux noix de cajou - raisins secs et épices	10.00
CARROTHALWA Gateau sucré a base de carottes - Spécialité du sud de l'Inde	10.00
PROFITEROLES Petits choux - Vanille & Chocolat chaud	10.00
TARTE TATIN Tarte aux pommes caramélisées	10.00
FONDANT AU CHOCOLAT Gateau au chocolat	10.00
CREME BRULÉE Desert aux oeufs - Creme - Vanille & Caramel	10.00
CAFÉ GOURMAND Café ou décaféiné accompagné de mignardises et mini desserts	10.00

Sri Ganesha